

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG AMANDORLATO

Il Recioto della Valpolicella Amandorlato è un vino estremamente raro, la tecnica di produzione è antica e quasi dimenticata e resta un segreto custodito preziosamente tramandato di padre in figlio.

Questo vino si può considerare il vecchio "Recioto Scapà", Recioto scappato, è dolce ma non troppo, forte ma non si sente, la pigiatura dell'uva appassita in momenti diversi nella stessa massa conferisce note fruttate e speziate, di marmellata di ciliegie e di cannella, di mandorle e lamponi.

Con i suoi 16 gradi alcolici ed il residuo zuccherino circa la metà di un Recioto della Valpolicella normale si va a posizionare a metà tra vino dolce e secco.

Da una struttura importante equilibrata da lungo affinamento in legno, si abbina a formaggi molto saporiti, sta bene anche con anatra o carni dolci.

Può avere una vita molto lunga come un Amarone della Valpolicella, per 30 anni continua la sua evoluzione e crescita importante che sia conservato in luogo fresco (15°C) umido (75%) ed al riparo dalla luce. Va aperto un paio d'ore prima del servizio a circa 15°C.



Vitigno:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Negrara, Dindarella, Oseleta, Pelara, Croatina

Vigneto:

Pergola Veronese di collina a 250m s.l.m. con terreno argilloso calcareo

Disciplinare di Produzione:

Recioto della Valpolicella DOCG

Affinamento:

Botti in rovere 72 mesi

Colore:

Rosso Rubino Intenso

Profumo:

Marmellata di ciliegie, cannella, mandorle

Sapore:

Dolce e strutturato

Grado alcolico:

16%

Capacità:

750 ml

Abbinamenti:

Formaggi stagionati, carni dolci



Azienda Agricola Mizzon

Via Quar, 23
37029 San Pietro in Cariano
Verona - Italy

+39 045 772 5705
info@cantinamizzon.com
www.cantinamizzon.com

cantinamizzon
mizzon_winery
CantinaMizzon

Questa cantina
è membro di:

